

PROGRAMAÇÃO OFICIAL DA SNCT 2013 – CÂMPUS URUPEMA

21/10/2013: Inscrições para as oficinas

22/10/2013:

13:30 – Abertura oficial

14:00 – Aula demonstrativa de artes marciais

15:00 – Jogos interinstitucionais de Urupema

19:00 : **Sala 1** – Oficina de Elaboração e Degustação de Vinhos Finos de Região de Altitude

Palestra: Vinhos: Elaboração, histórias e curiosidades.

Palestrante: MSc. Ricardo Allebramdt - UDESC

Sala 2 - Oficina teórico-prática de alimentos funcionais: potencialidades da região da Serra Catarinense

Palestra: Alimentos funcionais: aplicações e benefícios.

Palestrante: Dra. Daniela Cordeiro – UFVJM

23/10/2013:

14:00 – Aula demonstrativa de pilates

15:00 – Jogos interinstitucionais de Urupema

19:00 : **Sala 1** – Oficina de Elaboração e Degustação de Vinhos Finos de Região de Altitude

Palestra: Mercado, regiões produtoras e potencial das regiões de altitude para a produção de vinhos

Palestrante: MSc. Alberto Fontanella Brighenti - UFSC

Sala 2 - Oficina teórico-prática de alimentos funcionais: potencialidades da região da Serra Catarinense

Palestra: Processamento e aproveitamento de frutas nativas da região Sul Brasileira

Palestrante: Alvir Longhi - CETAP

24/10/2013:

09:00 – Oficina sobre plantas medicinais

14:00 – Dança Circular

19:00 : **Sala 1** – Oficina de Elaboração e Degustação de Vinhos Finos de Região de Altitude

Palestra: Análise sensorial e degustação de vinhos

Palestrante: Dra. Luciane Isabel Malinoviski - UFSC

Sala 2 - Oficina teórico-prática de alimentos funcionais: potencialidades da região da Serra Catarinense

Palestra: Produção de hambúrguer e queijo fresco adicionados de fibras alimentares.

Palestrante: Dra. Daniela Cordeiro - UFVJM